

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет  
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю  
Первый проректор  
М.Д.Мукайлов  
«31» 03 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины

**«Экспертиза продовольственных товаров»**

Направление подготовки

**38.03.07 «Товароведение»**

Направленность (профиль) подготовки

«Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Квалификация - *Бакалавр*

Форма обучения – очно-заочная

Махачкала, 2022

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **38.03.07 «Товароведение»** (Приказ МОН РФ от 12.08.2020 г. №985) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Т.А. Исригова, д.с.-х.н, профессор



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания «13» марта 2022 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой

М.М. Салманов



Рабочая программа одобрена методической комиссией Технологического факультета протокол № 7 от «15» марта 2022 г.,

Председатель методической  
комиссии факультета

Г.А.Макуев



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины .....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы... ..	7
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	9
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах .....	9
5.2. Тематический план лекций.....	9
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий... ..	10
5.4. Содержание разделов дисциплины... ..	10
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы... ..	14
7. Фонды оценочных средств .....	17
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы... ..	17
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций.....	19
7.3. Типовые контрольные задания.....	21
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков .....	37
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины .....	39
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины... ..	40
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины... ..	42
11. Информационные технологии и программное обеспечение .....	45
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса .....	45
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	46
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины... ..	47

## **1. Цели и задачи дисциплины**

**Целью** изучения дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров» является приобретение теоретических знаний, практического умения и навыков экспертной оценки товаров, необходимых для профессиональной деятельности товароведа – эксперта.

### **В задачи дисциплины входит:**

- выявление элементов экспертизы, входящих в ее структуру;
- изучение ключевых понятий – терминов и их определений;
- классификация экспертной деятельности;
- определение области применения экспертизы товаров, а также принципов и оснований для ее проведения;
- выявление отличий экспертизы от других видов оценочной деятельности;
- установление прав и обязанностей экспертов, их роли в обеспечении качества;
- изучение организационной структуры субъектов экспертизы потребительских товаров;
- овладение средствами и методами проведения экспертизы;
- изучение организации проведения экспертизы потребительских товаров;
- овладение навыками документального оформления экспертной оценки товаров.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Экспертиза продовольственных товаров».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Идентификатор компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
<b>ОПК-1</b>	Способен применять естественно научные и экономические знания при решении профессиональных задач в области товароведения	<b>ИДК-1 ОПК-1</b> - Знает основные законы естественно-научных и экономических дисциплин для изучения потребительских свойств продовольственных товаров	Раздел 1. Объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы Раздел 2. Виды экспертиз товаров	правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности.	проводить товарную экспертизу по количеству и качеству; оформить протоколы испытаний.	методами проведения товарной экспертизы и другими видами оценочной деятельности.
		<b>ИДК-3 ОПК-1</b> - Обладает знаниями применения физико-химических и химических методов анализа для разработки, а также экспертизы качества	Раздел 1. Объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы Раздел 2. Виды экспертиз товаров	Знать физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и продовольственных	Знать методику проведения физико-химических и химических методов анализа и экспертизы продовольственных товаров	Уметь проводить физико-химические и химические методы анализа и экспертизы продовольственных товаров

		сырья и продовольственных товаров				
<b>ОПК-2</b>	Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	<b>ИДК-1 ОПК-2</b> - Знает теоретические и аналитические методы исследований, оценки и экспертизы объектов профессиональной деятельности	Раздел 1. Объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы Раздел 2. Виды экспертиз товаров	свойства потребительских товаров и методы определения качества.	проводить товарную экспертизу и идентификации товарных единиц.	методы экспертизы и идентификации товаров.
		<b>ИДК-2 ОПК-2</b> - Применение современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении	Раздел 1. Объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы Раздел 2. Виды экспертиз товаров	современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении	Исследовать и оценивать и проводить экспертизу товаров в товароведении	Владеть навыками исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении
		<b>ИДК-3 ОПК-2</b> - Использование основ методологии и исследования, оценки и экспертизы товаров при решении задач в области профессиональной деятельности	Раздел 1. Объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы Раздел 2. Виды экспертиз товаров	основы методологии и исследования, оценки и экспертизы товаров	проводить исследования, давать оценку и проводить экспертизу товаров	Владеть основами методологии и исследований, оценкой и экспертизой товаров

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина входит в перечень обязательных дисциплин вариативной части согласно ФГОС ВО в блок дисциплин Б1.О.27 учебного плана. Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 час.

#### Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1	Математика	+	+
2	Химия	+	+
3	Физика	+	+
4	Физико-химические свойства и методы контроля качества	+	+
5	Организация, экономика и управление коммерческой деятельностью	+	+
6	Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена	+	+
7	Пищевые системы	+	+
8	Физиология питания	+	+
9	Учебная практика (Ознакомительная практика)	+	+
10	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	+	+
11	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР	+	+
12	Товароведение однородных групп продовольственных товаров	+	+
13	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	+	+
14	Управление качеством	+	+
15	Идентификация и фальсификации продовольственных товаров	+	+

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		8
<b>Общая трудоемкость:</b> часы зачетные единицы	<b>144</b> 4	<b>144</b> 4
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>48(6)*</b>	<b>48(6)*</b>
лекции	16	16
практические занятия (ПЗ)	32(6)*	32(6)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
<b>Промежуточная аттестация</b> (экз./зачет с оценк./зачет)	<b>36</b> <b>Экзамен</b>	<b>36</b> <b>Экзамен</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах



**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах**

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	Раздел 1.Объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы	54	8	16(2)*	30
2	Раздел 2. Виды экспертиз товаров	54	8	16(4)*	30
<b>Всего:</b>		<b>108</b>	<b>16</b>	<b>32(6)*</b>	<b>60</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**5.2. Тематический план лекций**

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1.Объекты, субъекты, средства и методы товарной экспертизы</b>		
1	Введение в дисциплину	1
2	Предмет, цели, задачи учебной дисциплины	2
3	Объекты и субъекты товарной экспертизы	2
4	Средства товарной экспертизы	1
5	Методы товарной экспертизы	2
<b>Раздел 2. Виды экспертиз товаров</b>		
6	Товароведная экспертиза	2
7	Санитарно-гигиеническая экспертиза	1
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза	1
9	Экологическая экспертиза товаров	1
10	Организация проведения товарной экспертизы	2
11	Идентификация и фальсификация товаров	1
<b>Всего:</b>		<b>16</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

### 5.3 Тематический план практических занятий

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Темы практических занятий	Количество часов
1	Экспертиза качества свежих овощей	4
2	Экспертиза качества мяса	4(2)*
3	Экспертиза качества мясных консервов	4
4	Экспертиза качества рыбных пресервов	4
5	Проведение гигиенической экспертизы товаров	4
6	Экспертная оценка экологических свойств товаров	4
7	Экспертная оценка фальсифицированных товаров	4(2)*
8	Оформление результатов товароведной экспертизы	4(2)*
<b>Всего:</b>		<b>32(6)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

### 5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компет енции
1.	Введение в дисциплину.	Основные понятия и термины. Понятие и сущность экспертизы. История возникновения и развития экспертизы в России и за рубежом. Роль и задачи экспертизы на современном этапе. Современное состояние организации экспертизы в России и в Дагестане.	ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2
	Предмет, цели, задачи учебной дисциплины.	Предмет, содержание и задачи курса. Отличие экспертизы продовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, медицинская; товароведная и т.п. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, санитарно-гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п. Особенности каждого вида.	ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2

	Объекты и субъекты товарной экспертизы	<p>Основные термины и определения. Характеристика объектов экспертизы. Классификация объектов экспертизы.</p> <p>Субъекты экспертизы. Классификация субъектов товарной экспертизы по юридическому и физическому статусу. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов. Экспертные комиссии. Порядок назначения и условия работы. Способы получения суждений экспертов: интервьюирование, анкетирование, смешанный способ.</p> <p>Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории. Критерии и порядок аккредитации экспертных лабораторий.</p>	<p>ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2</p>
	Средства товарной экспертизы	<p>Основные термины и определения. Классификация средств товарной экспертизы.</p> <p>Средства информации о товарах.</p> <p>Материально-технические средства.</p> <p>Классификация средств измерений, применяемых при товарной экспертизе.</p> <p>Средства обнаружения, рекомендуемые при проведении товарной экспертизы.</p>	<p>ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2</p>
	Методы товарной экспертизы	<p>Классификация методов экспертизы продовольственных товаров.</p> <p>Инструментальные методы. Достоинства и недостатки</p> <p>Расчетные методы. Достоинства и недостатки</p> <p>Регистрационные методы. Достоинства и недостатки</p> <p>Органолептические методы. Достоинства и недостатки</p> <p>Статистические, экспертные и социологические методы. Достоинства и недостатки.</p>	<p>ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2</p>
2.	Товароведная экспертиза.	<p>Особенности экспертизы продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативная основа такой экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.).</p> <p>Виды и классификация документов. Общие положения договора купли-продажи, предмет договора, сроки поставки, качество, количество и способы оценки товара, его цена и цена поставки. Договор контрактации. Заявки и заказы на товары. Экспертиза прямых договорных связей.</p> <p>Договор поставки: содержание; коммерческо-правовой комментарий; имущественная ответственность; изменение и расторжение договора поставки. Проверка соответствия документов на</p>	<p>ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2</p>

		товар. Транспортные накладные. Основные документы, используемые для учета товарно-материальных ценностей.	
	Санитарно-гигиеническая экспертиза.	Основные термины и определения. Объекты и субъекты санэкспертизы. Гигиенические свойства продовольственных товаров. Показатели, определяющие гигиенические свойства. Виды и особенности гигиенической экспертизы продовольственных товаров. Санитарные нормы и правила (СанПиН). Гигиенические нормы. Санитарно-эпидемиологические заключения на продовольственные товары. Маркировка продовольственных товаров на соответствие гигиеническим требованиям. Виды товаров, для которых требуется обязательная гигиеническая экспертиза. Порядок проведения и оформления результатов гигиенической экспертизы. Санитарно-эпидемиологическое заключение, порядок выдачи и оформления.	ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2
	Ветеринарно-санитарная экспертиза.	Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты и субъекты ВСЭ. Система Государственной ветеринарной и ведомственной ветеринарно-санитарной службы РФ, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы. Информационное обеспечение ВСЭ. Государственный ветеринарный надзор. Федеральный закон «О ветеринарии» как правовая основа ветеринарной экспертизы. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ветеринарные правила. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.	ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2
	Экологическая экспертиза товаров.	Цели и задачи экологической экспертизы. Безопасность и экологическая чистота товаров. Классификация экологических показателей загрязнения окружающей среды. Источники экологических загрязнений. Утилизационные загрязнения и способы их утилизации. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров. Виды экологической экспертизы продовольственных товаров. Методики экспертизы экологических свойств некоторых видов продовольственных товаров.	ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2
	Организация проведения товарной	Порядок назначения экспертизы. Процедура проведения экспертизы продовольственных товаров. Основные этапы проведения экспертизы:	

экспертизы.	подготовительный этап, этап работы-эксперта, заключительный этап. Методы и техника получения суждений экспертов. Обработка результатов экспертизы. Требования, предъявляемые к результатам экспертизы. Анализ результатов и подготовка решения эксперта. Сроки проведения экспертизы. Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.	ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2
Идентификация и фальсификация товаров.	Понятие идентификации продовольственных товаров. Цели и методы идентификации. Функции идентификации. Виды идентификации. Средства идентификации. Критерии идентификации. Оформление результатов идентификации Фальсификация товаров. Объекты фальсификации. Способы и средства качественной и количественной фальсификации. Информационная фальсификация.	ИДК-1 ОПК-1 ИДК-3 ОПК-1 ИДК-1 ОПК-2 ИДК-2 ОПК-2 ИДК-3 ОПК-2

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

### Тематический план самостоятельной работы

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Классификационные требования к экспертам и их аттестация	8	1-2	3-6	1-7
2	Изучение Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожения.	6	1-2	3-6	1-7

3	Изучение правил торговли	8	1-2	3-6	1-7
4	Изучение правил по охране труда в торговле	6	1-2	3-6	1-7
5	Изучение санитарных норм и правил при проведении товарной экспертизы	8	1-2	3-6	1-7
6	Изучение строительных норм и правил при проведении товарной экспертизы	8	1-2	3-6	1-7
7	Фальсификация товаров	8	1-2	3-6	1-7
8	Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров	8	1-2	3-6	1-7
<b>Всего:</b>		<b>60</b>			

### **Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе**

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги

гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

Курсовая работа: изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме. Методические рекомендации по выполнению требований к оформлению курсовой работы имеются на кафедрах..

## 7. Фонд оценочных средств

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (Курс*)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
<b>ИДК-1ОПК-1</b> - Знает основные законы естественно-научных и экономических дисциплин для изучения потребительских свойств продовольственных товаров	
1	Математика
1	Химия
1	Физика
2	Физико-химические свойства и методы контроля качества
6	Организация, экономика и управление коммерческой деятельностью
2	Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена
2	Пищевые системы
4	Физиология питания
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
<b>ИДК-3 ОПК-1</b> - Обладает знаниями применения физико-химических и химических методов анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и продовольственных товаров	
1	Химия
1	Физика
2	Физико-химические свойства и методы контроля качества
4,5	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
4,5	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
2	Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена
2	Пищевые системы
<b>8</b>	<b>Экспертиза продовольственных товаров</b>
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
<b>ИДК-1 ОПК-2</b> - Знает теоретические и аналитические методы исследований, оценки и экспертизы объектов профессиональной деятельности	
2	Физико-химические свойства и методы контроля качества
3	Теоретические основы товароведения и экспертизы
4,5	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
4,5	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
7	Управление качеством
<b>8</b>	<b>Экспертиза продовольственных товаров</b>
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
<b>ИДК-2 ОПК-2</b> - Применение современных методов исследования, оценки и экспертизы	



товаров в товароведении	
2	Физико-химические свойства и методы контроля качества
3	Теоретические основы товароведения и экспертизы
4,5	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
4,5	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
7	Управление качеством
2	Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена
2	Пищевые системы
<b>8</b>	<b>Экспертиза продовольственных товаров</b>
9	Идентификация и фальсификации продовольственных товаров
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР
<b>ИДК-3 ОПК-2</b> - Использование основ методологии исследования, оценки и экспертизы товаров при решении задач в области профессиональной деятельности	
2	Физико-химические свойства и методы контроля качества
3	Теоретические основы товароведения и экспертизы
4,5	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
4,5	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
7	Управление качеством
2	Микробиология продовольственных товаров, санитария и гигиена
<b>8</b>	<b>Экспертиза продовольственных товаров</b>
9	Идентификация и фальсификации продовольственных товаров
2	Учебная практика (Ознакомительная практика)
4	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
9	Подготовка к процедуре защиты и защита ВКР

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
<b>ИД-10ПК-1</b>				
Знания	фрагментарные знания	правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности с ошибками	правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности в не полном объеме	правила и порядок проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	проводить товарную экспертизу по количеству и	проводить товарную экспертизу по количеству и	проводить товарную экспертизу по количеству и

		качеству; оформить протоколы испытаний с ошибками	качеству; оформить протоколы испытаний в не полном объеме	качеству; оформить протоколы испытаний в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами проведения товарной экспертизы и другими видами оценочной деятельности с ошибками	методами проведения товарной экспертизы и другими видами оценочной деятельности в не полном объеме	методами проведения товарной экспертизы и другими видами оценочной деятельности на высоком уровне
<b>ИДК-3 ОПК-1</b>				
Знания	фрагментарные знания	свойства потребительских товаров и методы определения качества с ошибками	свойства потребительских товаров и методы определения качества в не полном объеме	свойства потребительских товаров и методы определения качества в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	проводить товарную экспертизу и идентификации товарных единиц с ошибками	проводить товарную экспертизу и идентификации товарных единиц в не полном объеме	проводить товарную экспертизу и идентификации товарных единиц в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методы экспертизы и идентификации товаров с ошибками	методы экспертизы и идентификации товаров в не полном объеме	методы экспертизы и идентификации товаров на высоком уровне
<b>ИДК-1 ОПК-2</b>				
Знания	фрагментарные знания	современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении с ошибками	современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении в не полном объеме	современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении на высоком уровне
Умения	фрагментарные умения	Исследовать и оценивать и проводить экспертизу товаров в товароведении с ошибками	Исследовать и оценивать и проводить экспертизу товаров в товароведении в не полном объеме	Исследовать и оценивать и проводить экспертизу товаров в товароведении

Навыки	отсутствие навыков	Владеть навыками исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении с ошибками	Владеть навыками исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении в не полном объеме	Владеть навыками исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении на высоком уровне
<b>ИДК-2 ОПК-2</b>				
Знания	фрагментарные знания	свойства потребительских товаров и методы определения качества с ошибками	свойства потребительских товаров и методы определения качества в не полном объеме	свойства потребительских товаров и методы определения качества на высоком уровне
Умения	фрагментарные умения	современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении с ошибками	современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении в не полном объеме	современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров в товароведении на высоком уровне
Навыки	отсутствие навыков	Владеть основами методологии	Владеть основами методологии	Владеть основами методологии
		исследований, оценкой и экспертизой товаров с ошибками	исследований, оценкой и экспертизой товаров в не полном объеме	исследований, оценкой и экспертизой товаров на высоком уровне
<b>ИДК-3 ОПК-2</b>				
Знания	фрагментарные знания	основы методологии исследования, оценки и экспертизы товаров с ошибками	основы методологии исследования, оценки и экспертизы товаров в не полном объеме	основы методологии исследования, оценки и экспертизы товаров на высоком уровне
Умения	фрагментарные умения	проводить исследования, давать оценку и проводить экспертизу товаров с ошибками	проводить исследования, давать оценку и проводить экспертизу товаров в не полном объеме	проводить исследования, давать оценку и проводить экспертизу товаров на высоком уровне

Навыки	отсутствие навыков	Владеть основами методологии исследований, оценкой и экспертизой товаров с ошибками	Владеть основами методологии исследований, оценкой и экспертизой товаров в не полном объеме	Владеть основами методологии исследований, оценкой и экспертизой товаров на высоком уровне
--------	--------------------	---	---	--

### 7.3. Типовые контрольные задания

#### Тесты для текущего контроля

**Таблица А.1 - Контрольные тесты по дисциплине «Экспертиза продовольственных товаров»**

Вопрос	Ответ	Код
1	2	3
1 Чем принципиально отличается экспертная оценка от товароведной?	объектами	1
	субъектами	2
	методами	3
	условиями проведения	4
2 Укажите основания для проведения товарной экспертизы	необходимость оценки	1
	соответствия	2
	необходимость проведения контроля качества товаров	3
	необходимость в независимом и компетентном заключении заявка	4
3 Какой из перечисленных видов относится к товароведной экспертизе?	количественная	1
	судебная	2
	экологическая	3
	ветеринарно-санитарная	4
4 Какие из перечисленных оснований проведения относятся к повторной экспертизе?	несогласие с результатами заказчика экспертизы	1
	контрольного органа	2
	руководства экспертной организации	3
	экспертов	4
5 Укажите, при отсутствии каких средств экспертизы не должны проводить экспертную оценку товаров при приемке их по качеству	нормативных документов по качеству	1
	товарно-сопроводительных документов	2
	средств измерения	3
	средств связи	4

6 Какие из названных методов относятся к методам оценки качества экспертов?	регистрационный	1
	движение по уровням	2
	методы главных точек	3
	самооценки	4
7 Назовите документы, относящиеся к правовой базе количественной товарной экспертизы	Гражданский кодекс ч.1	1
	Уголовный кодекс	2
	Инструкция: П-6	3
	Инструкция: П-7	4

8 Какой из перечисленных методов может быть применен при экспертизе новых товаров?	измерительный	1
	безналоговый	2
	социологический	3
	регистрационный	4

Продолжение таблицы А.1

1	2	3
9 Какие из перечисленных объектов относятся к объектам ветеринарно-санитарной экспертизы?	персонал	1
	условия потребления	2
	эпидемиологические заболевания	3
	продукция животного происхождения	4
10 Укажите субъектов уполномоченных на проведение товароведной экспертизы	санитарные врачи	1
	эксперты системы ТПП	2
	ветеринарная служба	3
	независимые эксперты	4
11 Какие из перечисленных загрязнителей и воздействий наиболее характерны для продовольственных товаров и определяются при их экологической экспертизе?	электромагнитные	1
	радиационные	2
	микробиологические	3
	термические	4
12 Назовите необходимые технические документы подготовительного этапа проведения экспертизы	стандарты и ТУ	1
	заявка и наряд	2
	товарно-сопроводительные документы	3
	акт отбора образцов	4
13 Какую часть акта экспертизы эксперты должны составлять самостоятельно?	общую	1
	констатирующую	2
	заключительную	3
	все выше перечисленные	4
14 Каково назначение заключения экспертов?	для преодоления конфликтных ситуаций	1
	для анализа и оценки результатов экспертной оценки	2
	для установления коэффициентов весомости	3
	для подтверждения правильности испытаний	4
15 Какая из перечисленных ситуаций может послужить основанием для отмены заключения экспертов?	подпись заключения представителем заказчика	1
	несогласие заказчика с результатами экспертизы	2
	недоверенность и неполнота сведений в общей и	

	констатирующей частях акта	3
	использование излишних документов	4

**Таблица А.2 - Контрольные тесты по дисциплине «Экспертиза продовольственных товаров» (усложненный вариант)**

Вопрос	Ответ	Код
1	2	3
1 Чем отличается экспертная оценка от товароведной?	объектами	1
	субъектами	2
	методами	3
	условиями проведения	4
2 Укажите основания для проведения товарной экспертизы	наличие конфликтной ситуации	1
	необходимость в независимом и компетентном заключении	2
	необходимость проведения контроля качества товаров	3
	все ответы правильные	4
3 Назовите виды товарной экспертизы	товароведная	1
	медицинская	2
	экологическая	3
	ветеринарно-санитарная	4
4 Какие из перечисленных оснований проведения относятся к повторной экспертизе?	несогласие с результатами:	
	заказчика получателя	1
	поставщика	2
	руководства экспертной организацией экспертов	3
5 Укажите, при отсутствии каких средств экспертизы эксперты не должны проводить экспертную оценку товаров: а) при приемке их по качеству; б) при приемке по количеству.	нормативных документов	1
	товарно-сопроводительных документов	2
	средств измерения	3
	средств связи	4
	среди названных нет правильного ответа	5
6 Перечислите методы товарной экспертизы	органолептические	1
	измерительные	2
	прогностические	3
	полного ответа нет	4

7 Какие из названных методов относятся к методам оценки качества экспертов?	регистрационный	1
	самооценки	2
8 Какие из названных методов относятся к методам экспертной оценки качества товаров?	методы «главных точек»	3
	документальные	4
	статистические	5
	движение по уровням	6



Продолжение таблицы А.2

1	2	3
9 Назовите документы, относящиеся к правовой базе количественной товароведной экспертизы	Гражданский кодекс: часть I	1
	часть II	2
	Уголовный кодекс	3
10 Назовите документы, относящиеся к правовой базе качественной товароведной экспертизы	Инструкция: П-6	4
	Инструкция: П-7	5
	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	6
11 Назовите методы экспертизы новых товаров	сравнительный	1
	безаналоговый	2
	проектный	3
	Регистрационный	4
Какие из перечисленных объектов относятся к объектам:	пищевая продукция	1
12 санитарно-эпидемиологической экспертизы?	персонал	2
	условия потребления	3
13 ветеринарно-санитарной экспертизы?	условия хранения	4
	эпидемиологические заболевания	5
14 экологической экспертизы?	продукция животного происхождения	6
	условия производства	7
Укажите субъектов уполномоченных на проведение экспертизы:	санитарные врачи	1
15 товароведной	эксперты Системы ТПП	2
	эксперты Системы сертификации	3
16 санитарно-эпидемиологической	Ветеринарная служба (ветврачи)	4
	независимые эксперты	5
17 ветеринарно-санитарной	судебные эксперты	6
	эксперты врачебно-трудовой экспертизы	7
	эксперты-аудиторы	8
18 Какие из перечисленных загрязнителей и воздействий наиболее характерны для продовольственных товаров?	химические	1
	электромагнитные	2
	радиационные	3
	микробиологические	4
	термические	5
19 Назовите технические документы подготовительного этапа, необходимые для проведения экспертизы	стандарты	1
	заявка	2
	товарно-сопроводительные документы	3
	наряд	4

Продолжение таблицы А.2

1	2	3
20 Укажите важнейшие операции основного этапа проведения экспертизы	заключение эксперта согласование с заказчиком условий проведения экспертизы отбор образцов экспертная оценка товара	1 2 3 4
21 Какую часть акта экспертизы эксперты должны составлять самостоятельно?	общую констатирующую заключительную все выше перечисленные части	1 2 3 4
22 Каково одно из назначений заключения экспертов?	для преодоления конфликтных ситуаций для подтверждения соответствия установленных требований для установления коэффициентов весомости все ответы неверны	1 2 3 4
23 Какие из перечисленных ситуаций могут послужить основанием для отмены заключения экспертов?	подпись заключения представителем заказчика несогласие заказчика с результатами экспертизы недостоверность и неполнота сведений в общей и констатирующих частях акта использование отмененных, недействующих документов	1 2 3 4
24 Какие из перечисленных действий экспертов являются ошибочными?	проведение экспертизы без письменной заявки заказчика предъявление наряда заказчику отказ проведения экспертизы при отсутствии у заказчика стандартов передача части своих полномочий представителю заказчика	1 2 3 4
25 Какой из перечисленных документов необходим для подтверждения уничтожения опасной продукции?	акт экспертизы акт списания акт вывоза и уничтожения отходов акт вывоза на корм скоту накладные о передаче соответствующей организации для промпереработки	1 2 3 4 5

## Контрольные работы

### 1 раздел

1. Дайте основные понятия экспертизы и укажите её важнейшие группы.
2. Сопоставьте цели и задачи учебной дисциплины и профессиональной деятельности по товарной экспертизе.
3. Назовите основные принципы товарной экспертизы
4. С какими видами товарной экспертизы связан принцип безопасности и почему?
5. Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?
6. Назовите общие и отличительные признаки различных видов оценочной деятельности
7. Назовите основные объекты товарной экспертизы.
8. Укажите общность и различия градаций потребительских товаров.
9. Установите взаимосвязь градации качества с размерными градациями.
10. Как определяются критерии выбора свойств и показателей при товарной экспертизе?
11. В чем заключается специфика объектов экспертизы?
12. Какие основные требования предъявляются к экспертам?
13. Назовите специальные требования, предъявляемые к главному эксперту.
14. Укажите, какими личными качествами должен обладать эксперт?
15. Сопоставьте права и обязанности экспертов.
16. Укажите основные группы средств товарной экспертизы. Какой классификационный признак положен в основу их деления?
17. Назовите наиболее важные документы, используемые при экспертной оценке.
18. Какие виды маркировки представляют наибольший интерес для экспертов и почему?
19. Какие виды и разновидности литературы использует эксперт при проведении экспертной оценки? Отметьте общность и различия между видами и разновидностями литературы.
20. Что относится к материально – технической базе товарной экспертизы?
21. Какие технические устройства применяются при экспертной оценке?
22. Назовите основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
23. Укажите преимущества и недостатки измерительных методов.
24. Укажите особенности и сферу применения регистрационного метода.
25. В чем преимущества и недостатки органолептического метода? На какие подгруппы он делится?

26. Какие органы чувств используются для определения основных органолептических показателей качества?
27. Укажите принципиальные особенности экспертных методов.
28. на какие группы подразделяются экспертные методы?
29. Назовите основные этапы и операции метода группового опроса экспертов.
30. В чем преимущества и недостатки методов Дельфы, ПАТТЕРН и комбинированного?
31. Укажите виды и разновидности методов экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных оценок.
32. Назовите виды товарной экспертизы и дайте их определения.
33. Укажите назначение и основания для проведения товароведной экспертизы разных видов.
34. Какова правовая база проведения количественной и качественной экспертизы?
35. Укажите особенности проведения экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.
36. Сопоставьте правила проведения количественной и качественной экспертизы при приемке товаров.
37. Укажите особенности проведения экспертизы новых товаров. Как определить степень их новизны?
38. Каковы особенности проведения экспертизы по договорам?
39. Охарактеризуйте ассортиментную, документальную и комплексную экспертизы. Каковы основания для их проведения?
40. Назовите объекты санитарно-гигиенической экспертизы.
41. Укажите основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.
42. Рассмотрите классификацию санитарно-гигиенической экспертизы. Выявите взаимосвязь видов этой экспертизы с её объектами.
43. Каково значение добавок и как они подразделяются в зависимости от назначения?
44. Укажите основания для проведения разных видов этой экспертизы с её объектами.
45. Каково назначение добавок и как они подразделяются в зависимости от назначения.
46. Укажите основания для проведения разных видов санитарно-гигиенической экспертизы.
47. Укажите цели, задачи и объекты ветеринарно-санитарной экспертизы.
48. Обоснуйте необходимость и основания для проведения ВСЭ.
49. Назовите субъекты ВСЭ и их соподчиненность.
50. Рассмотрите законы и документы, составляющие правовую и нормативную базу ВСЭ. Какова ответственность за нарушения установленных норм?

51. Какие документы предназначены для информационного обеспечения ВСЭ. Какие ветеринарные требования они устанавливают?
52. Приведите классификацию экологических показателей.
53. Охарактеризуйте отличительные признаки отдельных видов загрязнителей.
54. Назовите виды утилизационных загрязнителей и способы их обезвреживания.
55. Какие федеральные законы составляют правовую базу экологической экспертизы?
56. Укажите основания, порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.
57. Назовите основные этапы организации проведения товарной экспертизы.
58. Какие документы необходимы для назначения товарной экспертизы.
59. Укажите важнейшие операции основного этапа проведения товарной экспертизы.
60. Как оформляется заключительный этап проведения товарной экспертизы?
61. Назовите типичные ошибки при проведении экспертизы.
62. Укажите основные виды идентификации и их взаимосвязь с товароведными характеристиками потребительских товаров.
63. Назовите критерии идентификации товаров
64. Какие методы наиболее приемлемы для идентификации товаров?
65. Укажите виды фальсификации товаров и их взаимосвязь с основными видами идентификации.
66. Охарактеризуйте виды фальсификации по применяемым средствам и способам.
67. Каковы последствия фальсификации товаров для изготовителей, продавцов и потребителей?
68. Назовите меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.

### **Вариант № 1**

1 Понятие и сущность экспертизы. Предмет, содержание и задачи курса. Отличие экспертизы продовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п.

2 Экспертиза качества растительных масел.

### **Вариант № 2**

1 Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, медицинская, товароведная и т.п. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.

2 Экспертиза качества коровьего масла.

### **Вариант № 3**

1 Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п. Объекты и субъекты экспертизы продовольственных товаров.

2 Экспертиза качества твердых сычужных сыров.

### **Вариант № 4**

1 Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов. Экспертные комиссии. Порядок назначения и условия работы. Способы получения суждений экспертов: интервьюирование, анкетирование, смешанный способ.

2 Экспертиза качества сухих молочных консервов.

### **Вариант № 5**

1 Нормативно-правовая база экспертизы продовольственных товаров.

2 Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.

### **Вариант № 6**

1 История возникновения и развития экспертизы в России и зарубежом. Роль и задачи экспертизы на современном этапе.

2 Основные этапы проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров.

### **Вариант № 7**

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров. Цель, задачи, объекты, субъекты ВСЭ. Нормативная база ВСЭ. Информационное обеспечение ВСЭ.

2 Экспертиза качества сгущенных молочных консервов.

### **Вариант № 8**

1 Методы экспертизы продовольственных товаров: инструментальные, расчетные, регистрационные. Достоинства и недостатки каждого метода.

2 Экспертиза качества меда.

### **Вариант № 9**

1 Методы экспертизы продовольственных товаров: органолептические, статистические, экспертные, социологические. Достоинства и недостатки каждого метода. Подтверждение научной обоснованности применения каждого метода.

2 Место товароведной экспертизы в экспертной деятельности.

### **Вариант № 10**

1 Особенности экспертизы продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативная основа такой экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.).

2 Порядок назначения, проведения и оформления результатов экспертизы продовольственных товаров.

### **Вариант № 11**

1 Экспертиза товаров по количеству. Количественная экспертиза в закупочной деятельности. Работа по претензиям. Критерии и способы оценки продовольственных товаров по количеству. Допустимый предел отклонения товаров по количеству.

2 Экспертиза качества кофе.

### **Вариант № 12**

1 Экспертиза продовольственных товаров по качеству. Особенности экспертизы по классам, группам и видам товаров. Особенность экспертизы импортных товаров по количеству и качеству.

2 Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами.

### **Вариант № 13**

1 Санитарно-гигиеническая экспертиза. Гигиенические свойства продовольственных товаров. Показатели, определяющие гигиенические свойства. Виды и особенности гигиенической экспертизы продовольственных товаров.

2 Экспертиза качества чая.

### **Вариант №14**

1 Санитарные нормы и правила (СанПиН). Гигиенические нормы. Санитарно-эпидемиологические заключения на продовольственные товары. Маркировка продовольственных товаров на соответствие гигиеническим требованиям.

2 Экспертиза качеств водки.

### **Вариант № 15**

1 Виды товаров, для которых требуется обязательная гигиеническая экспертиз. Порядок проведения и оформления результатов гигиенической экспертизы. Санитарно-эпидемиологическое заключение, порядок выдачи и оформления.

2 Экспертиза качества пива

### **Вариант № 16**

1 Документационная экспертиза продовольственных товаров. Виды и классификация документов. Общие положения договора купли-продажи, предмет договора, сроки поставки, качество, количество и способы оценки товара, его цена и цена поставки.

2 Экспертиза качества кондитерских изделий.

### **Вариант № 17**

1 Документационная экспертиза продовольственных товаров. Договор поставки: содержание; коммерческо-правовой комментарий; имущественная ответственность; изменение и расторжение договора поставки. Проверка соответствия документов на товар.

2 Экспертиза качества виноградных вин.

### **Вариант № 18**

1 Безопасность и экологическая чистота товаров. Показатели загрязнения окружающей среды. Опасные отходы. Международные нормы правила по защите окружающей среды.

2 Экспертиза качества пряностей.

### **Вариант № 19**

1 Виды экологической экспертизы продовольственных товаров. Методики экспертизы экологических свойств некоторых видов продовольственных товаров.

2 Экспертиза качества мяса теплокровных животных.

### **Вариант № 20**

1 Средства товароведной экспертизы продовольственных товаров. Классификация средств экспертизы. Краткая характеристика.

2 Экспертиза качества овощей.

### **Вариант №21**

1 Понятие идентификации продовольственных товаров. Цели и методы идентификации. Требования, предъявляемые к процедуре идентификации. Оформление результатов идентификации. особенности идентификации некоторых видов продовольственных товаров.

2 Экспертиза товарных знаков.

### **Вариант № 22**

1 Экономика экспертизы. Категории расходов, связанных с экспертизой. Инспекционный контроль над процедурой экспертизы. Проверка соблюдения требований законодательства при назначении экспертизы.

2 Экспертиза качества плодов.

### **Вариант № 23**

1 Особенности международного договора купли-продажи. Понятие кондиции и обычного экспортного качества. Гарантии качества и комплектности поставки.

2 Гигиеническая экспертиза меда.



### **Вариант № 24**

1 Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, санитарно-гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п. Особенности каждого вида.

2 Органолептические методы, значение при проведении экспертизы продовольственных товаров.

### **Вариант № 25**

1 Основание для назначения и проведения экспертизы. Оформление и содержание экспертного заключения.

2 Экспертиза дикорастущих плодов и ягод.

### **Вариант № 26**

1 Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Негосударственные экспертные предприятия, частные эксперты. Экспертные лаборатории. Критерии и порядок аккредитации экспертных лабораторий.

2 Экспертиза качества мяса птицы.

### **Вариант № 27**

1 Экспертные организации за рубежом. Международная система независимой экспертизы количества и качества товаров. Международная федерация инспекционных агентств. Коммерческие лаборатории тестирования.

2 Экспертиза качества рыбы.

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
товароведения, технологии  
продуктов и общественного питания  
\_\_\_\_\_М.М. Салманов

### Вопросы к экзамену

1. Предмет, цели и задачи дисциплины «Экспертиза продовольственных товаров»
2. Терминология, применяемая в товароведной практике
3. Место товароведной экспертизы в экспертной деятельности
4. Объекты товароведных экспертиз
5. Субъекты товароведных экспертиз
6. Правовая основа товароведных экспертиз
7. Классификация товароведных экспертиз
8. Методы товароведной экспертизы
9. Экспертиза качественных характеристик товара
10. Экспертиза количественных характеристик товара
11. Ассортиментная экспертиза
12. Документальная экспертиза
13. Ценовая экспертиза товаров
14. Комплексная экспертиза
15. Товароведная экспертиза при исполнении договоров (купли-продажи, комиссии, имущественного найма, подряда, хранения и перевозки)
16. Товароведная экспертиза при внешнеэкономической деятельности
17. Некоторые особенности экспертиз по требованиям судов и следственных органов
18. Основание для назначения и проведения экспертизы
19. Оформление и содержание экспертного заключения
20. Требования предъявляемые к экспертам
21. Экспертиза товарных знаков
22. Характеристика материально-технических средств
23. Основные этапы проведения экспертизы продовольственных товаров
24. Маркировка: определение, виды, требования к маркировке
25. Методы товароведной экспертизы. Достоинства и недостатки различных методов
26. Органолептические методы, значение при проведении экспертизы продовольственных товаров
27. Экологическая экспертиза, краткая характеристика
28. Санитарно-гигиеническая экспертиза, краткая характеристика
29. Характеристика технических документов

30. Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов Понятие и сущность экспертизы. Предмет, содержание и задачи курса. Терминология, применяемая в товароведной деятельности.
31. Место товароведной экспертизы в экспертной деятельности.
32. Общность и отличия экспертизы продовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п.
33. История возникновения и развитие экспертизы в России и за рубежом. Роль и задачи экспертизы на современном этапе.
34. Объекты и субъекты экспертизы продовольственных товаров.
35. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, медицинская, товароведная и т.п. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы.
36. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п.
37. Нормативно-правовая база экспертизы продовольственных товаров.
38. Средства товароведной экспертизы продовольственных товаров. Классификация средств экспертизы. Краткая характеристика.
39. Материально-технические средства. Виды (материально-техническая база, средства измерения и обнаружения, оргтехника).
40. Договор поставки: содержание; коммерческо-правовой комментарий; имущественная ответственность; изменение и расторжение договоров поставки.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственных товаров.
42. Основные этапы проведения товароведной экспертизы продовольственных товаров.
43. Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.
44. Инспекционный контроль над процедурой экспертизы.
45. Экспертиза качества растительных масел.
46. Экспертиза качества коровьего масла.
47. Экспертиза качества твердых сычужных сыров.
48. Экспертиза качества сухих молочных консервов.
49. Экспертиза качества сгущенных молочных консервов.
50. Экспертиза качества меда.
51. Экспертиза качества кофе.
52. Экспертиза качества чая.
53. Экспертиза качества водки.
54. Экспертиза качества пива.
55. Экспертиза качества кондитерских изделий.
56. Экспертиза качества бананов.
57. Экспертиза качества пряностей.
58. Экспертиза качества мяса теплокровных животных.
59. Экспертиза качества овощей.

60. Экспертиза качества плодов.
61. Гигиеническая экспертиза меда.
62. Гигиеническая экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами.
63. Понятие экспертизы продовольственных товаров, ее цели и задачи.
64. Виды товароведных экспертиз: определение, задачи, особенности каждого вида.
65. Эксперты, экспертные группы и комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов.
66. Нормативно-правовая база экспертизы.
67. Экспертиза товарных знаков.
68. Виды и классификация документов.
69. Требования законодательных и нормативных документов к качеству продовольственных товаров.
70. Нормативные документы: виды, характеристика, порядок применения.
71. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
72. Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
73. Маркировка: определение, виды, требования к маркировке.
74. Методы товароведной экспертизы. Достоинства и недостатки различных методов.
75. Объективные методы исследования продовольственных товаров.
76. Субъективные методы исследования продовольственных товаров.
77. Органолептические методы, значение при проведении экспертизы продовольственных товаров.
78. Экспертный метод. Методы получения суждений экспертов.
79. Метод опытной эксплуатации.
80. Экспертиза продовольственных товаров по количеству.
81. Экспертиза продовольственных товаров по качеству.
82. Гигиенические свойства продовольственных товаров, показатели их характеризующие.
83. Порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы продовольственных товаров.
84. Экспертиза договоров в области ассортимента, количества и качества.
85. Экологическая экспертиза.
86. Экспертиза безопасности продовольственных товаров.
87. Идентификация товаров: понятие, цели, методы.
88. Процедура проведения и порядок оформления результатов идентификации продовольственных товаров.
89. Порядок назначения, проведения и оформления результатов экспертизы продовольственных товаров.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

##### **Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования**

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

##### **Критерии оценки знаний студента при написании контрольной работы**

Оценка **«отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** - выставляется студенту. Показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

## Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

- 1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать звания
- 2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;
- 3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;
- 4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

- 1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;
- 2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;
- 3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;
- 4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

- 1) освоил программный материал в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;
- 2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

- 1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;
- 2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***а) Основная литература:***

- 1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] :** лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.
- 2. Шепелев, А. Ф.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с. - (Товароведение и экспертиза.).
- 3. Истригова, Т.А., Истригова В.С., Салманов М.М.** Учебное пособие по выполнению курсовых работ по дисциплине экспертиза продовольственных товаров по направлению подготовки 38.03.07- Товароведение[Текст]: учебное пособие - 2-е изд., перераб. и доп. - Махачкала : ИП «Магомедов», 2018. - 27с.

### ***б) Дополнительная литература:***

- 3. Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров( с основами нутрициологии) [Текст] : учебник, реком. УМО по образов. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с. - (Высшее образование:Бакалавриат).
- 4. Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2012. - 271с. - (Высшее образование. Бакалавриат).
- 5. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Текст] :** учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / Под ред. Ю. И. Сидоренко. - Москва : ИНФРА - М, 2011. - 182с. - (Высшее образование).
- 6. Чепурной, И. П.** Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.

## 9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbgmu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. <http://www.falshivkam.net/>. На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Инженерно-технические науки; Технологии пищевых производств; Химия; Математика; Информатика; Физика ; Теоретическая механика; Физкультура и Спорт; Коллекция для СПО.	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г. с 15.04.2022г. до 15.04.2023г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 203 от 14.12.2021 с 01.02.2022 г. до 01.02.2023г



3.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. без ограничения времени
6.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
7.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 195 от 16.12.2021г С 18.02.2022 по 17.02.2023г.

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Товароведение и экспертиза алкогольной продукции» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

### **Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).**

**Лекция** является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений

и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не

проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

### **Методические рекомендации по подготовке к экзамену**

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

## 11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

### Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

## 12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

### **13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

#### **а) для слабовидящих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

#### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

#### **в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

**УТВЕРЖДАЮ**

*Первый проректор*

\_\_\_\_\_*М.Д. Мукайлов*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу дисциплины

### **«ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

по направлению 38.03.07 «Товароведение»

профиль подготовки - «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

**Программа пересмотрена на заседании кафедры**

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

**Одобрено**

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					